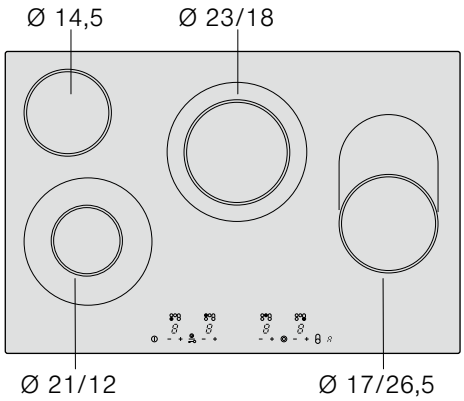
[de] Gebrauchsanleitung 2
[fr] Mode d'emploi 11
[it] Istruzioni per l'uso 20
[nl] Gebruiksaanwijzing 29

ET8..EH.., ET8..EC..

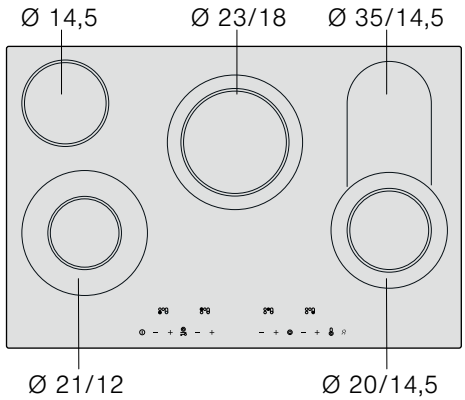
Kochfeld
Table de cuisson
Piano di cottura
Kookplaat

SIEMENS

ET8..EH..



ET8..EC..



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 2
Ursachen für Schäden ... 4
Umweltschutz ... 4
Umweltschonende Entsorgung ... 4
Tipps zum Energiesparen ... 4
Das Gerät kennen lernen ... 5
Das Bedienfeld ... 5
Die Kochstellen ... 5
Restwärmeanzeige ... 5
Kochfeld einstellen ... 5
Kochfeld ein- und ausschalten ... 5
Kochstelle einstellen ... 6
Kochtabelle ... 6
Ankoch-Elektronik ... 7
Ankoch-Elektronik einstellen ... 7
Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik ... 7
Tipps zur Ankoch-Elektronik ... 8
Kindersicherung ... 8
Kindersicherung ein-und ausschalten ... 8
Automatische Kindersicherung ... 8
Automatische Zeitbegrenzung ... 8
Grundeinstellungen ... 9
Grundeinstellungen ändern ... 9
Reinigen und Pflegen ... 10
Glaskeramik ... 10
Kochfeldrahmen ... 10
Störung beheben ... 10
Kundendienst ... 10

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes immer beaufsichtigen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Die Reinigung mit Dampf kann Stromschläge verursachen. Keine Dampfreiniger verwenden.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

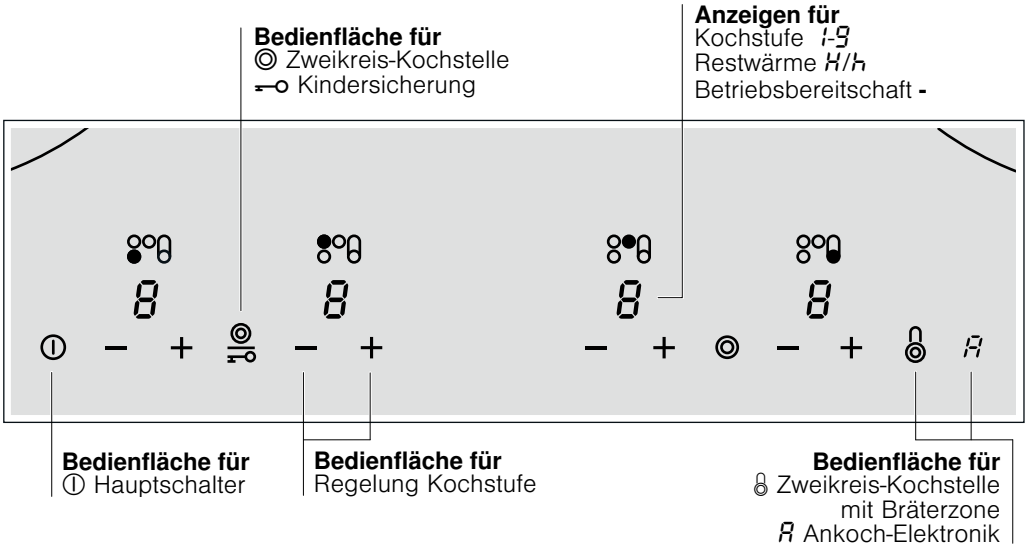
Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
◯	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Symbol ◎ berühren
	Bräterzone	Symbol berühren
	Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone	Symbol berühren, 2. Heizkreis wird zugeschaltet. Symbol erneut berühren, Bräterzone wird zugeschaltet.

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein H, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu h. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻. Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kochstelle einstellen

Mit den Symbolen **+** und **-** stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

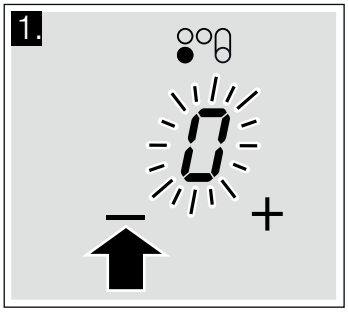
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol **+** oder **-** berühren. In der Anzeige leuchtet 0.

2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol **+** oder **-** berühren. Die Grundeinstellung erscheint.
Symbol **+** Kochstufe 9
Symbol **-** Kochstufe 4



3. Die Kochstufe ändern: Symbol **+** oder **-** berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Hinweis. Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Kochstelle ausschalten

Symbol **+** oder **-** berühren, bis 0 erscheint. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	**Fortkochdauer in Minuten**
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollondaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Hackbällchen	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik heizt die Kochstelle mit der höchsten Leistung auf und schaltet auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

Ankoch-Elektronik einstellen

Die Ankoch-Elektronik kann nur in den ersten 30 Sekunden nach dem Einschalten der Kochstelle aktiviert werden:

1. Gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle einstellen.

2. Symbol A berühren.

Die Ankoch-Elektronik ist aktiviert. In der Anzeige blinken A und die Fortkochstufe abwechselnd.

Nach dem Ankochen leuchtet in der Anzeige nur noch die Fortkochstufe.

Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet ist, sehen Sie in der folgenden Tabelle.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gericht mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Gesamte Garzeit in Minuten
Erwärmen			
Brühe	500ml-1ltr	A 7-8	4-7 Min.
Gebundene Suppen	500ml-1ltr	A 2-3	3-6 Min.
Milch**	200-400ml	A 1-2	4-7 Min.
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400-800g	A 1-2	-

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Gericht mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Gesamte Garzeit in Minuten
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300-600g	A 2.-3.	10-20 Min
Gulasch tiefgekühlt	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 Min.
Garziehen			
Fisch	300-600g	A 4-5*	20-25 Min.
Kochen			
Reis (mit doppelter Wassermenge)	125-250g	A 2-3	20-25 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 Min.
Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 Min.
Gemüse tiefgekühlt mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 Min.
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	A 4-5	80-10 Min.
Braten**			
Schnitzel, natur oder paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Steak (3cm dick)	1-2	A 7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet, paniertund tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	200-300g	A 6-7	8-12 Min.
Pfannkuchen		A 6-7	fortlaufend braten

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel

Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende und wasserarme Garen ausgelegt.

- Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise.
- Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.
- Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z.B. Nudeln), ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein-und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⊶ für ca. 4 Sekunden. Das Symbol ⊶ leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⊶ für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F und 8.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.
c2	**Signalton**
	0 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet.
	1 Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.
	2 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c7	**Zuschaltung der Heizkreise**
	0 Ausgeschaltet.
	1 Eingeschaltet.
	2 Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c0	**Rücksetzung auf die Grundeinstellung**
	0 Ausgeschaltet.
	1 Eingeschaltet.

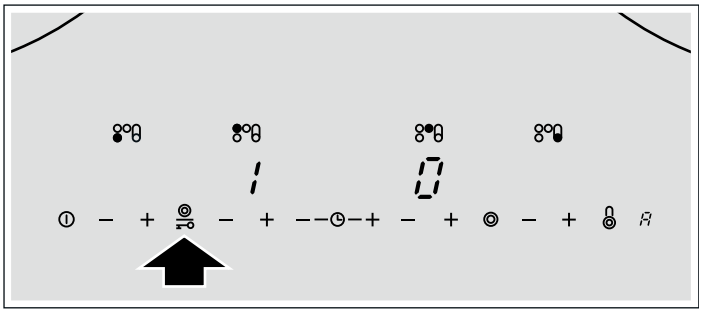
*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.

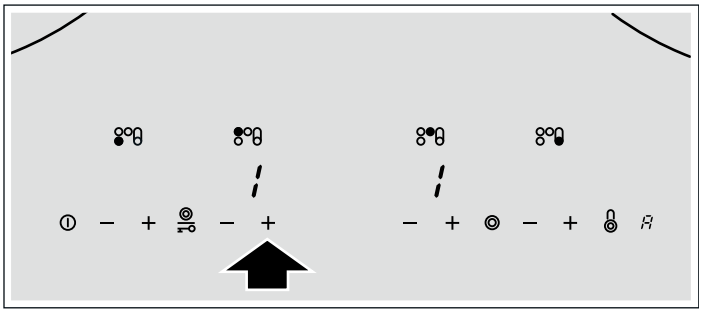
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ⊸ 4 Sekunden lang berühren



Im linken Display blinken c und 1 abwechselnd, im rechten Display leuchtet 0.

3. Symbol ⊸ sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.

4. Symbol **+** sooft berühren, bis im Display die gewünschte Einstellung erscheint.



5. Symbol ⊸ 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

fr Table des matières

Consignes de sécurité **11**
Causes de dommages 12
Protection de l'environnement **13**
Élimination sans nuisances pour l'environnement 13
Conseils pour économiser de l'énergie 13
Se familiariser avec l'appareil **13**
Le bandeau de commande 13
Les foyers 14
Indicateur de chaleur résiduelle 14
Réglage de la table de cuisson **14**
Mettre la table de cuisson sous et hors tension 14
Réglage d'un foyer 14
Tableau de cuisson 15
Préchauffage booster **16**
Réglage du préchauffage booster 16
Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster 16
Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster 17
Sécurité-enfants **17**
Activer et désactiver la sécurité-enfants 17
Sécurité-enfants automatique 17
Limitation automatique du temps **17**
Réglages de base **18**
Modifier les réglages de base 18
Nettoyage et entretien **19**
Vitrocéramique 19
Cadre de la table de cuisson 19
Remédier à une anomalie de fonctionnement **19**
Service après-vente **19**

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.

- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants âgés de moins de 8 ans.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de choc électrique !

- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Le nettoyage avec de la vapeur peut engendrer des chocs électriques. Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien formé du service après-vente est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes de dommages

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement

Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

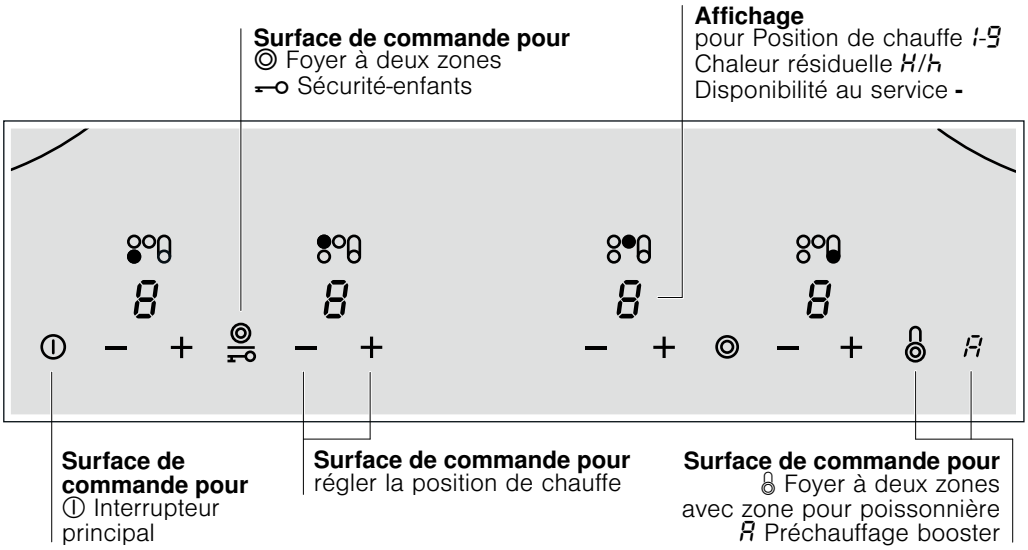
Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Nota : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

	Foyer	Activer et désactiver
◯	Foyer à une zone	
◎	Foyer à deux zones	Effleurer le symbole ◎
	Zone pour poissonnière	Effleurer le symbole
	Foyer à deux zones, foyer avec zone pour poissonnière	Effleurer le symbole , la 2. surface de chauffe s'enclenche. Effleurer de nouveau le symbole , la zone pour poissonnière s'enclenche.

Enclenchement du foyer : l'affichage respectif s'allume.

Activation du foyer : la dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un H apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à h. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Mettre la table de cuisson sous et hors tension

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole ⏻. Un signal retentit. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Réglage d'un foyer

Les symboles **+** et **-** permettent de régler la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglage de la position de chauffe

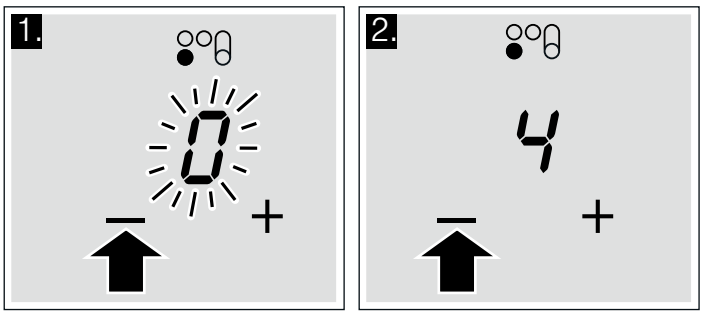
La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole **+** ou **-**. 0 s'allume dans l'affichage.

2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base apparaît.

Symbole **+** position de chauffe 9

Symbole position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe : Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

Remarque : Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Eteindre le foyer

Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que 0 apparaisse. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.-3.	20-30 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	10-15 min.
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4.-5.	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1.-2.	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2.-3.	50-60 min
Rôtir**		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Frire (frire en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Boulettes de viande hachée	7-8	-
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignet	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	-
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	-

* mijoter sans couvercle
** sans couvercle

Préchauffage booster

Le préchauffage booster chauffe le foyer à la puissance maximum puis revient à la position de mijotage que vous avez choisie.

La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.

Réglage du préchauffage booster

Le préchauffage booster peut uniquement être activé dans les 30 premières secondes après l'enclenchement du foyer :

1. Régler la position de mijotage désirée du foyer.

2. Effleurer le symbole A.

Le préchauffage booster est activé. Le symbole A et la position de mijotage clignotent en alternance dans l'affichage.

Après le chauffage rapide, seule la position de mijotage est encore allumée dans l'affichage.

Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster

Le tableau suivant vous indique des mets appropriés au préchauffage booster.

La petite quantité indiquée se rapporte aux petits foyers et la grande quantité aux grands foyers. Les valeurs sont indicatives.

Plat avec le préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Chauffer			
Bouillon	500ml-1l	A 7-8	4-7 min.
Soupes	500ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Lait**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Chauffer et maintenir au chaud			
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	400-800g	A 1-2	-
Décongeler et chauffer			
Epinards surgelés	300-600g	A 2.-3.	10-20 min
Goulasch surgelée	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min.
Pocher			
Poisson	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Bouillir/cuire			
Riz (avec double quantité d'eau)	125-250g	A 2-3	20-25 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Légumes avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min.
Légumes surgelés avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min.
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	1kg	A 4-5	80-100 min.

* mijoter sans couvercle
** sans couvercle

Plat avec le préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Rôtir**			
Escalopes, natures ou panées	1-2	A 6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané	1-2	A 6-7	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Crêpes		A 6-7	rôtir en continu

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.

- Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.
- Couvrez la casserole avec un couvercle.
- Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. des pâtes).

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole ⊸ pendant 4 secondes environ. Le symbole ⊸ s'allume pour 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole ⊸ pendant 4 secondes environ. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. Les symboles *F* et *8* clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants automatique**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.
c2	**Signal sonore**
	0 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés.
	1 Uniquement signal d'erreur de commande activé.
	2 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
c 7	**Enclenchement des surfaces de chauffe**
	0 Désactivé.
	1 Activé.
	2 Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c0	**Remise au réglage de base**
	0 Désactivée.
	1 Activée.

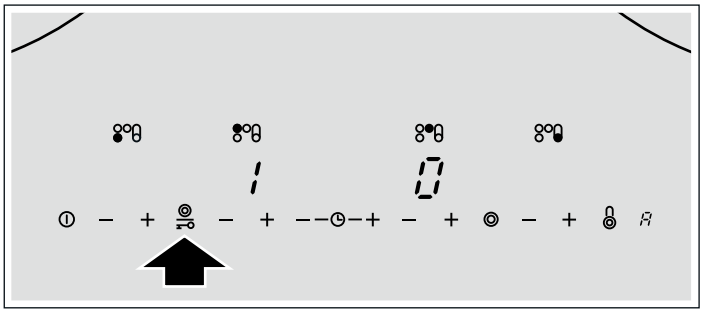
* Réglage de base

Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson en service.

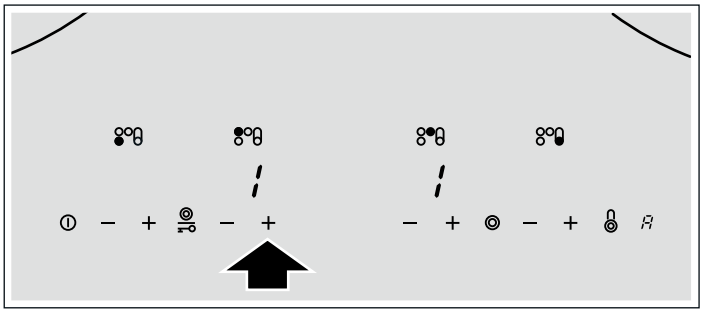
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole pendant 4 secondes.



c et 1 clignotent en alternance dans la visualisation gauche et 0 est allumé dans la visualisation droite.

3. Effleurer répétitivement le symbole, jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation gauche.

4. Effleurer répétitivement le symbole **+** jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse dans la visualisation.



5. Effleurer le symbole pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
Er + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout de 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande quelconque.*
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

it Indice

Norme di sicurezza **20**
Cause dei danni 22
Tutela dell'ambiente **22**
Smaltimento ecologico 22
Consigli per il risparmio energetico 22
Conoscere l'apparecchio **23**
Il pannello di comando 23
Le zone di cottura 23
Indicatore del calore residuo 23
Regolazione del piano di cottura **24**
Attivazione e disattivazione del piano di cottura 24
Regolazione della zona di cottura 24
Tabella di cottura 24
Sistema elettronico di prima cottura rapida **25**
Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida 25
Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida 26
Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida 26
Sicurezza bambino **26**
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino 26
Sicurezza bambino automatica 26
Limitazione tempo automatica **27**
Impostazioni di base **27**
Modifica delle impostazioni di base 27
Pulizia e manutenzione **28**
Vetroceramica 28
Cornice del piano di cottura 28
Riparazione di un guasto **28**
Servizio di assistenza tecnica **28**

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.com** e l'eShop **www.siemens-eshop.com**

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi. Prestare sempre attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate, solo se assistiti, se sono state fornite loro le informazioni necessarie per un utilizzo sicuro e se hanno compreso appieno i pericoli derivanti da un impiego errato.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata assistenza da parte di un adulto.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Il sistema di pulizia con il vapore può causare scariche elettriche. Non utilizzare dispositivi a getto di vapore.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza da noi adeguatamente istruito. Qualora l'apparecchio fosse difettoso, disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

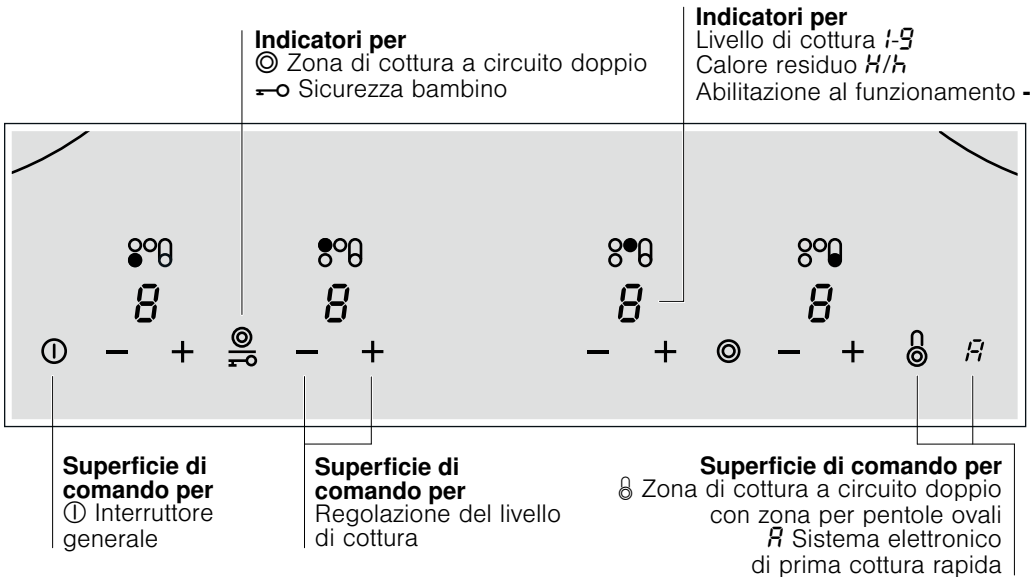
Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperchiare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: spesso i produttori di stoviglie indicano il diametro superiore della pentola che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A *pag. 2* è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Il pannello di comando


Indicatori per
◎ Zona di cottura a circuito doppio
Sicurezza bambino
Indicatori per
Livello di cottura 1-9
Calore residuo H/h
Abilitazione al funzionamento -
Superficie di comando per
① Interruttore generale
Superficie di comando per
Regolazione del livello di cottura
Superficie di comando per
Zona di cottura a circuito doppio con zona per pentole ovali
A Sistema elettronico di prima cottura rapida

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

	Zona di cottura	Accensione e spegnimento
◯	Zona di cottura a circuito singolo	
◎	Zona di cottura a circuito doppio	Toccare il simbolo ◎
	Zona di cottura per pentole ovali	Toccare il simbolo
	Zona di cottura a circuito doppio, zona di cottura con zona di cottura per pentole ovali	Toccare il simbolo , si attiva il secondo circuito di riscaldamento. Toccare nuovamente il simbolo , si attiva la zona di cottura per pentole ovali.
Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.		
Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la dimensione impostata per ultima		

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.

Se sull'indicatore compare il simbolo H, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad es. mantenere in caldo una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo h. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore si spegne.

Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ⏻. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra all'interruttore generale si accende. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ⏻, finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenza: Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.

Regolazione della zona di cottura

Con i simboli **+** e **-** impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = potenza minima

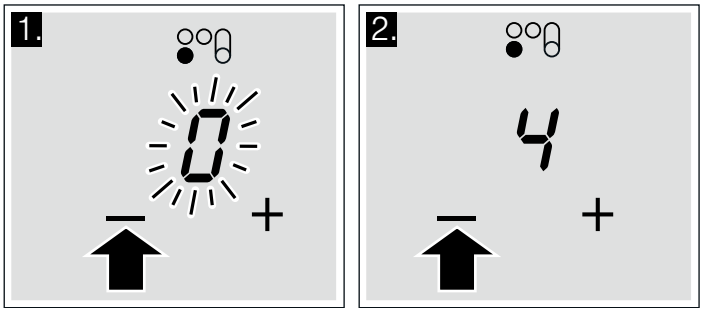
Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da un punto.

Impostazione del livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo **+** o **-**. Sull'indicatore compare 0.
2. Nei 10 secondi successivi, toccare il simbolo **+** o **-**. Viene visualizzata l'impostazione di base.
   Simbolo **+** livello di cottura 9
   Simbolo **-** livello di cottura 4



3. Per modificare il livello di cottura: toccare il simbolo **+** oppure **-** finché non compare il livello di cottura desiderato.

Avvertenza: La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.

Disattivazione della zona di cottura

Toccare il simbolo **+** o **-** finché non compare 0. Dopo circa 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Mescolare regolarmente i cibi cremosi mentre vengono riscaldati.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	**Durata della cottura a fuoco lento in minuti**
Sciogliere		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1-2	-
gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce riscaldate** in acqua	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.–3.	20-30 min.
Gulasch surgelato	2.–3.	10-15 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4.-5.	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Brasare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.–3.	50-60 min

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1.-2.	25-35 min.
Patate lesse (con buccia)	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdure	2.–3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-
Cuocere in padella**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5-6	10-20 min
Petto di pollo/tacchino, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce naturale	5-6	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min
Torte flambé	6-7	progressivamente
Omelette	3.-4.	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
Friggere (friggere** 150-200g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8-9	-
Crocchette	7-8	-
Polpette	7-8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	-
Pesce impanato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	5-6	-
Pasticcini, ad<es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4-5	-

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida riscalda la zona di cottura alla potenza massima e si posiziona sul livello di cottura a fuoco lento desiderato.

La durata del riscaldamento della zona di cottura dipende dal livello di cottura a fuoco lento impostato.

Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida può essere attivato solo nei primi 30 secondi successivi all'accensione della zona di cottura:

1. Impostare per la zona di cottura il livello di cottura a fuoco lento desiderato.
2. Toccare il simbolo $\mathcal{R}$.

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è attivo. Sull'indicatore lampeggiano alternativamente il simbolo $\mathcal{R}$ e il livello di cottura a fuoco lento.

Dopo l'inizio della cottura sull'indicatore compare solo il livello di cottura a fuoco lento.

Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Consultare la seguente tabella per verificare per quali pietanze è indicato il sistema elettronico di prima cottura rapida.

Le quantità minori si riferiscono alle zone di cottura più piccole, mentre le quantità maggiori si riferiscono alle zone di cottura più grandi. I valori forniti sono da considerarsi come valori indicativi.

Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Livello di cottura	Tempo di cottura complessivo in minuti
Riscaldare			
Brodo	500 ml-1l	A 7-8	4-7 min.
Minestra	500 ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Latte**	200–400 ml	A 1-2	4-7 min.
Riscaldare e mantenere in caldo			
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	400-800 g	A 1-2	-
Scongelare e riscaldare			
Spinaci surgelati	300-600 g	A 2.–3.	10-20 min
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	A 2.–3.	20-30 min.
Stufare			
Pesce	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Cottura			
Riso (con doppia quantità di acqua)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Patate lesse con buccia in 1-3 tazze di acqua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Patate lesse in 1-3 tazze di acqua salata	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Verdure in 1-3 tazze di acqua	500 g-1 kg	A 2.–3.	15–20 min.
Verdure surgelate in 1-3 tazze di acqua	500 g-1 kg	A 4.–5.	15–20 min.
Brasare			
Involtini	4 pezzi	A 4-5	50-60 min.
Stufato	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Cuocere in padella**			
Fettina, naturale o impanata	1-2	A 6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	1-2	A 6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	1-2	A 6-7	8-12 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Torte flambé		A 6-7	Cottura progressiva

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è particolarmente indicato per una cottura povera di acqua che mantiene inalterati i valori nutrizionali degli alimenti.

- Se si utilizzano le zone di cottura grandi, aggiungere circa 3 tazze d'acqua, mentre se si cucina su quelle piccole aggiungerne solo 2 circa.
- Coprire la pentola con un coperchio.
- Il sistema elettronico di prima cottura rapida non è indicato per alimenti che richiedono una notevole quantità di acqua per la cottura (ad es. pasta).

Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo per ca. 4 secondi. Il simbolo si illumina per 10 secondi Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo per ca. 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente il simbolo F e 8.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
c 1	**Sicurezza bambino automatica**
	0 Disattivata.*
	1 Attivata.
c2	**Segnale acustico**
	0 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.
	1 Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
	2 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 7	**Accensione del circuito di riscaldamento**
	0 Disattivato.
	1 Attivato.
	2 Ultima impostazione prima dello spegnimento della zona di cottura.*
c0	**Ripristino impostazione di base**
	0 Disattivato.
	1 Attivato.

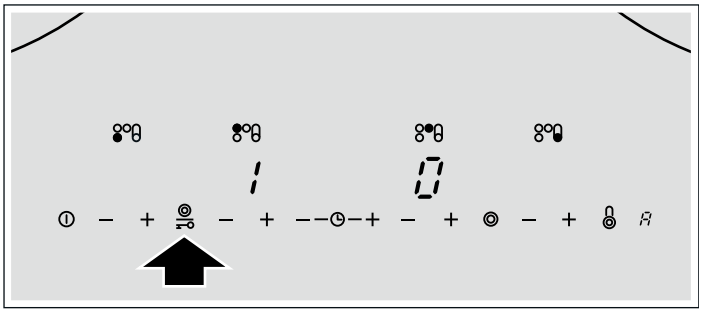
* Impostazione di base

Modifica delle impostazioni di base

Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.

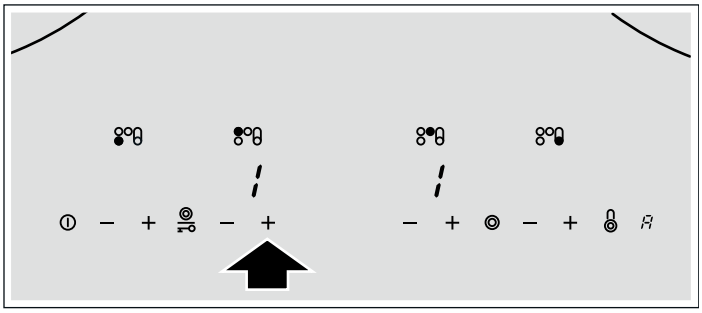
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo per 4 secondi



Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata i simboli c e 1, mentre sul display a destra compare 0.

3. Toccare il simbolo finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.

4. Toccare il simbolo **+** finché sul display non compare l'impostazione desiderata.



5. Toccare il simbolo per 4 secondi.

L'impostazione è attivata.

Disattivazione

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni.

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura.

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
E lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
Er + numero	Anomalia del sistema elettronico.	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.*
F8	La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riaccendere subito la zona di cottura.

* Non appoggiare pentole calde sopra o vicino al pannello comandi

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

nl Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften **29**
Oorzaken van schade 30
Milieubescherming **31**
Milieuvriendelijke afvalverwerking 31
Tips om energie te besparen 31
Het apparaat leren kennen **31**
Het bedieningspaneel 31
De kookzones 32
Restwarmte-indicatie 32
Kookplaat instellen **32**
Kookplaat in- en uitschakelen 32
Kookzone instellen 32
Kooktabel 33
Elektronische aankookautomaat **34**
Elektronische aankookautomaat instellen 34
Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat 34
Tips voor de elektronische aankookautomaat 35
Kinderslot **35**
Kinderslot in- en uitschakelen 35
Automatisch kinderslot 35
Automatische tijdsbegrenzing **35**
Basisinstellingen **36**
Basisinstellingen wijzigen 36
Reinigen en onderhouden **37**
Glaskeramiek 37
Omlijsting van de kookplaat 37
Storing opheffen **37**
Servicedienst **38**

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat het apparaat altijd onder toezicht gebruikt wordt.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voorvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- De kookzones en de omgeving ervan worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel blijven.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- De reiniging met stoom kan schokken veroorzaken. Geen stoomreiniger gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit.

Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

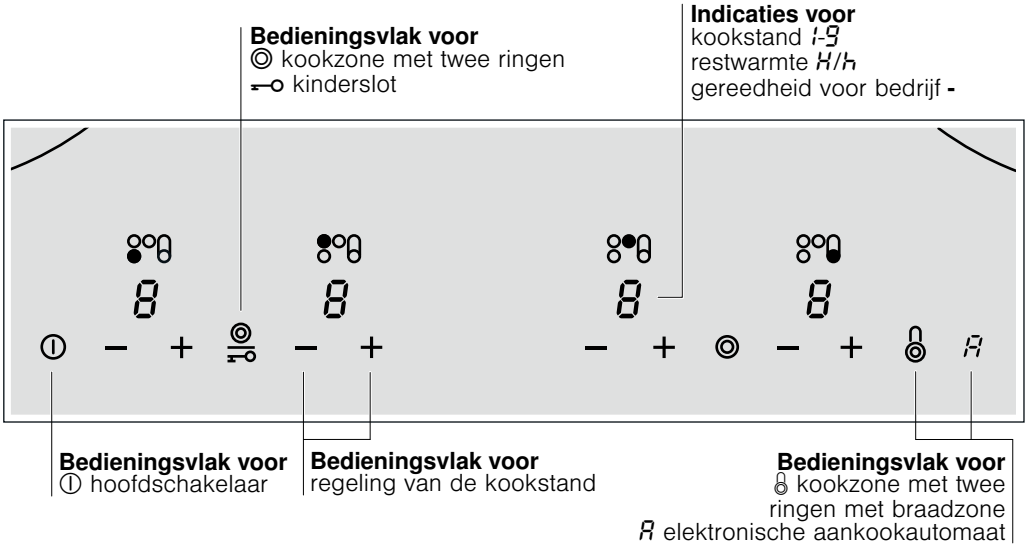
Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies. Let op: fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

De kookzones

	Kookzone	In- en uitschakelen
◯	Kookzone met één ring	
◎	Kookzone met twee ringen	Het symbool ◎ aanraken
	Braadzone	Het symbool aanraken
	Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone	Het symbool aanraken, de 2e verwarmingsring wordt ingeschakeld. Het symbool opnieuw aanraken, de braadzone wordt ingeschakeld.
Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.		
Inschakelen van de kookzone: de grootte die het laatst is ingesteld, wordt automatisch gekozen		

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een *H* op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in *h*. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ⏻ aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ⏻ aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzing: De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

Kookzone instellen

Met de symbolen **+** en **-** stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

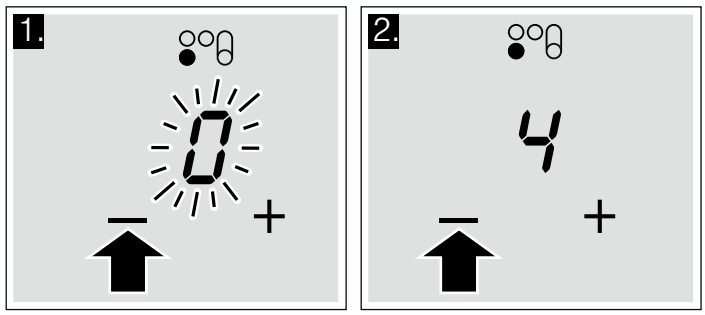
Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool + of - aanraken. Op het display is *0* verlicht.

2. In de volgende 10 seconden het symbool **+** of **-** aanraken. De basisinstelling verschijnt.
Symbool **+** kookstand 9
Symbool **-** kookstand 4



3. De kookstand wijzigen: het symbool **+** of **-** aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

Aanwijzing: De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kookzone uitschakelen

Het symbool **+** of **-** aanraken tot *0* verschijnt. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
chocolade, couverture, boter, honing,	1-2	-
gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	20-30 min.
Goulash diepvries	2.-3.	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4.-5.	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	25-35 min.
In de schil gekookte aardappels	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Sudderen		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Gehaktballetjes:	7-8	-
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel

Elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat verwarmt de kookzone op het hoogste vermogen en schakelt terug naar de door u gewenste doorkookstand.

Het hangt van de ingestelde doorkookstand af hoe lang de kookzone verwarmt.

Elektronische aankookautomaat instellen

De elektronische aankookautomaat kan alleen in de eerste 30 seconden na het inschakelen van de kookzone worden geactiveerd:

1. Gewenste doorkookstand van de kookzone instellen.

2. Het symbool A aanraken.

De elektronische aankookautomaat is geactiveerd. Op het display knipperen A en de kookstand afwisselend.

Na het aan de kook brengen is op het display alleen nog de doorkookstand verlicht.

Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat

In de volgende tabel ziet u voor welke gerechten de elektronische aankookautomaat geschikt is.

De kleinere opgegeven hoeveelheid geldt voor de kleinere kookzones, de grotere hoeveelheid voor de grotere kookzones. De opgegeven waarden zijn richtwaarden.

Gerecht met elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Totale bereidingstijd in minuten
Opwarmen			
Bouillon	500ml-1ltr	A 7-8	4-7 min.
Gebonden soepen	500ml-1ltr	A 2-3	3-6 min.
Melk**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Opwarmen en warmhouden			
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	400-800g	A 1-2	-
Ontdooien en opwarmen			
Spinazie diepvries	300-600g	A 2.-3.	10-20 min.
Goulash diepvries	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min.
Zachtjes laten koken			
Vis	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Koken			
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	125-250g	A 2-3	20-25 min.
Aardappels in de schil met 1-3 koppen water	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Groente met 1-3 koppen water	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min.
Groente, diepvries met 1-3 koppen water	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min.

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel

Gerecht met elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Totale bereidings-tijd in minuten
Sudderen			
Rollades	4 stuks	A 4-5	50-60 min.
Stoofvlees	1kg	A 4-5	80-100 min.
Braden**			
Schnitzel, on/gepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Pannenkoeken		A 6-7	ononderbroken bakken

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel

Tips voor de elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat is alleen bestemd om met weinig water en met behoud van de voedingswaarde te koken.

- Voeg bij grote kookzones slechts ca. 3 koppen water en bij kleine kookzones ca. 2 koppen water toe aan de gerechten.
- Sluit de pan af met een deksel.
- Voor gerechten die in veel water worden gekookt (zoals pasta) is de elektronische aankookautomaat niet geschikt.

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak ca. 4 seconden het symbool ⊷ aan. Het symbool ⊷ is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool ⊷ ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F en 8.

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.
c2	**Geluidssignaal**
	0 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld.
	1 Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
	2 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c7	**Inschakeling van de verwarmingsringen**
	0 Uitgeschakeld.
	1 Ingeschakeld.
	2 Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
c0	**Terugzetten naar de basisinstelling**
	0 Uitgeschakeld.
	1 Ingeschakeld.

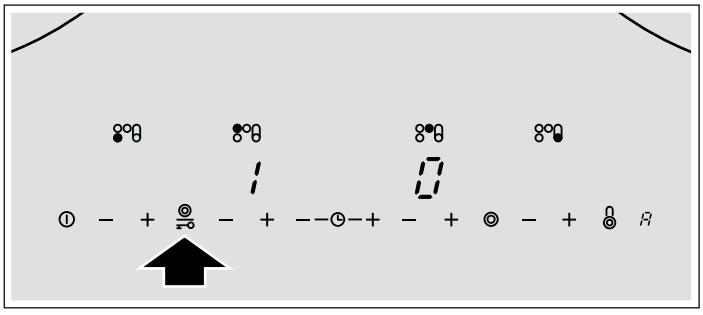
* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.

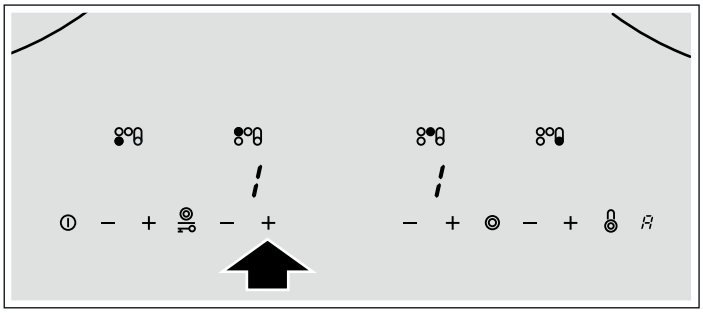
2. In de volgende 10 seconden het symbool ⊸ 4 seconden lang aanraken



Op het linkerdisplay knipperen c en 1 afwisselend, op het rechterdisplay is 0 verlicht.

3. Het symbool ⊸ zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.

4. Het symbool + zo vaak aanraken tot op het display de gewenste instelling verschijnt.



5. Het symbool ⊸ 4 seconden lang aanraken.

De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapers.

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
E knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
Er + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9000659110 910404